

Gama 2018



## Separadores de grasas

### Separadores de grasas o de grasas y féculas:

- la apuesta de tratamiento \_\_\_\_\_ p. 58
- la reglamentación \_\_\_\_\_ p. 59
- ¿Cómo elegir? \_\_\_\_\_ p.60-61

### Separadores de grasas con:

- **decantador** polietileno \_\_\_\_\_ p. 62-63
- **decantador** inox \_\_\_\_\_ p. 64
- **decantador + columna de vaciado**  
polietileno \_\_\_\_\_ p. 65-66
- **decantador + columna de vaciado** inox \_\_\_\_\_ p. 67
- **sin decantador** polietileno \_\_\_\_\_ p. 68-69

### Separadores de grasas y féculas con:

- **decantador** polietileno \_\_\_\_\_ p. 70
- **decantador + columna de vaciado** polietileno \_\_\_\_\_ p. 71
- **con o sin columna de vaciado** polietileno \_\_\_\_\_ p. 72

### Separadores de grasas:

- **instalación en elevación** inox \_\_\_\_\_ p. 73

### Mini-separadores de grasas:

- conectar debajo del fregadero \_\_\_\_\_ p. 74-75



# Separadores de grasas y de féculas: la apuesta de tratamiento

## 1- Introducción

Las aguas residuales procedentes del lavado de la vajilla, están cargadas de materias grasas y aceitosas, de origen animal o vegetal. Son igualmente el origen de una cantidad importante de depósitos en las canalizaciones. Estos depósitos perturban el buen funcionamiento de las redes de evacuación de aguas y de las estaciones de depuración (EDAR).

Generan gastos elevados a las colectividades, de mantenimiento de los colectores.

Los depósitos grasos son responsables de:

- **la incrustación y/o la obturación de las canalizaciones** (esto puede representar del 30 al 50 % de las intervenciones),
- **Las dificultades del tratamiento de grasas en la estación de depuración, conducen a un aumento de los costes:** las grasas son difícilmente biodegradables y provocan una demanda química de oxígeno (DQO) suplementaria. Esto significa aumentar la aireación en la balsa de tratamiento de aguas, originando un sobrecoste de funcionamiento,
- **la producción de olores nauseabundos** acompañada **de gases tóxicos y de la corrosión de las canalizaciones:** La deposición de grasa en las tuberías crea zonas favorables a las fermentaciones y a la liberación de gases tóxicos, incluyendo sulfuro de hidrógeno,
- **un desequilibrio de la fauna y de la flora acuática:** Las grasas vertidas al medio natural, provocan un sobreconsumo del oxígeno disuelto en los cursos de agua, induciendo a un desequilibrio de la fauna y la flora y participando en el importante desarrollo de algas filamentosas.

La instalación de un separador de grasas permite retener los macro-residuos y las grasas, evitando así toda interferencia con el agua y los equipamientos públicos de saneamiento.

Un estudio realizado por la CNIDEP en 2007, pone en evidencia que « para las materias procedentes de charcutería, de restauración y de catering estudiados, el 95% de las grasas de los efluentes procedentes de fabricación, se obtuvieron de 4 procesos:

- El cocimiento con agua (54%), la refrigeración (4%), el lavado a mano (30%) y el lavavajillas (7%).

## 2 - La reglamentación

El artículo L 13 31 10 del nuevo Código de salud pública dice que:

*« todo vertido de aguas residuales domésticas o de otro tipo, a los cauces públicos, debe estar autorizado por la administración de la zona a la que pertenecen las obras, antes de llegar al medio natural ».*

El reglamento de saneamiento y el reglamento sanitario departamental deben precisar las reglas de gestión de desechos grasos, a saber, la instalación de un pretratamiento. También nos encontramos con que cada vez son más las poblaciones que imponen sus reglamentos municipales.





# Separadores de grasas y de féculas: la reglamentación

## 2.1 - Las normas

La realización de separadores de grasas se rige por diferentes normas, especialmente la norma francesa NF EN 1825-1, completada por la NF P 16-500-1/CN y NF EN 1825-2. En España EN 1825-1, completada por la P 16-500-1/CN y EN 1825-2. Los aparatos también están sometidos al marcaje CE cuyos términos se definen en el anexo ZA.

La D.O.P. es obligatoria desde el 01 de julio de 2013, Cada producto debe estar acompañado de su D.O.P que comprende igualmente el marcado CE:

## 2.2 - Determinación de la talla nominal (para las TN $\geq 2$ )

### A - el decantador

El volumen de los decantadores, en litros, debe ser **de al menos 100 x TN**

### B - la cámara de separación

Talla nominal TN	Superficie mínima de la zona de separación de grasas m <sup>2</sup>	Volumen mínimo de la zona de separación de grasas m <sup>3</sup>	Volumen mínimo de la zona de almacenamiento de grasas m <sup>3</sup>
TN	0,25 x TN	0,24 x TN	0,04 x TN

EL volumen de la cámara de separación se puede calcular de la manera siguiente:

$$\text{Volumen útil (litros)} = 240 \times \text{TN}$$

## 3 - El flujo hidráulico

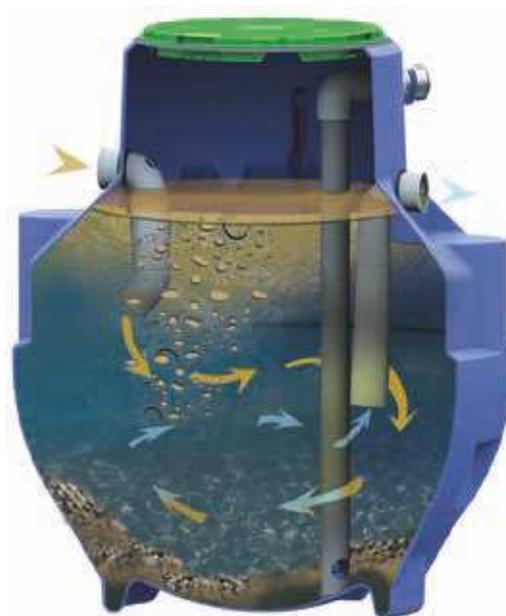
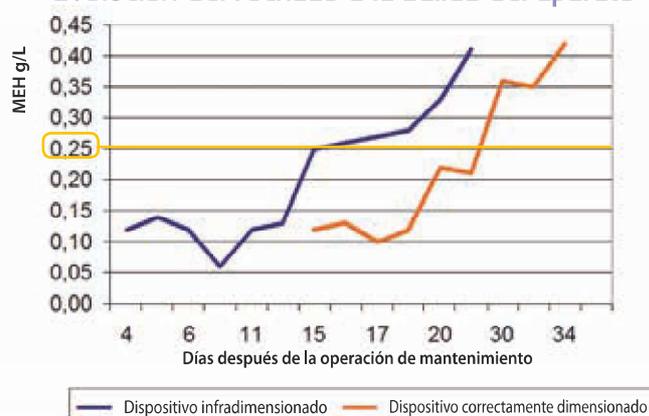
Las aguas residuales procedentes de industrias agroalimentarias y/o de restaurantes, contienen grasas que, acumuladas, tienen un PH comprendido entre 1 y 3. Éstas originan un medio ácido que deteriora los revestimientos orgánicos de tipo epoxídico.

Esta es la razón por la que Techneau ha previsto materiales insensibles a la corrosión para la producción de sus separadores de grasas.

En función de las limitaciones del sitio, el separador de grasas será fabricado en:

**polietileno rotomoldeado O poliéster O acero inoxidable**  
(versión inox 304L o 316L).

### Evolución del rechazo a la salida del aparato



**La elección de la talla de un separador de grasas y de féculas es primordial.**

Un aparato infradimensionado, provocará rechazos superiores a 250 mg/l solamente a los 16 días de explotación.



# Separadores de grasas con decantador: ¿Qué talla escoger?

## 2.1 - Método de cálculo según la norma UNE EN1825-2

Para la talla de separadores de grasas con decantador y los separadores de grasas y féculas, el método de cálculo según la norma UNE EN 1825-2 es el siguiente:

$$TN = N^{\circ} \text{comidas} \times V \text{comidas} \times fd \times ft \times fr \times \frac{fq}{(3600 \times \text{tiempo de funcionamiento diario})}$$

fd: Factor de densidad; ft: Factor de temperatura; fr: Factor de detergente; fq: Factor de Punta.

## 2.2 - Los factores determinantes según la norma UNE EN1825-2

Factores	Restaurante			Hospital	Comedor (sin preparación)
	1 servicio	2 servicios	Hotel restaurante		
Tiempo de funcionamiento diario (h)	8	16	16	16	8
Factor Temperatura (1: T°C < 60°C) (ft)	1	1	1	1	1
Factor detergente / 1,3: presencia detergentes (fr)	1,3	1,3	1,3	1,5	1,3
Factor punta(fq)	8,5	8,5	5	13	20
Base V / comidas (litros)	50	50	100	20	5

Notas: ft considerado = 1 (T°C < 60°C); si T° > 60°C, multiplicar TN por 1,5; para un mismo número de comidas, la talla nominal es inversamente proporcional al tiempo de actividad cotidiana.

## 2.3 - Tabla de selección de separadores de grasas con decantador

Restaurante <sup>(2)</sup>			Hospital	Establecimiento de cocina profesional	Comedor (sin preparación)	Aplicación industrial específica	TN	Separador de grasas con decantador			
Número de comidas								Polietileno		Inox	
1 servicio	2 servicios	Hotel restaurante	N° de comidas / día			Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado	Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado		
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101	≤ 222	Consultarnos	1	YG0500E	YG1000E	BDG01I	BDGA01I
≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 222	≤ 151	≤ 332		1,5	YG0501E	YG1001E	BDG01I	BDGA01I
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201	≤ 443		2	YG0502E	YG1002E	BDG02I	BDGA02I
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302	≤ 665		3	YG0503E	YG1003E	BDG03I	BDGA03I
≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 591	≤ 403	≤ 886		4	YG0504E	YG1004E	BDG04I	BDGA04I
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503	≤ 1108		5	YG0505E	YG1005E	BDG06I	BDGA06I
≤ 313	≤ 626	≤ 532	≤ 886	≤ 604	≤ 1329		6	YG0506E	YG1006E	BDG06I	BDGA06I
≤ 417	≤ 834	≤ 709	≤ 1182	≤ 806	≤ 1772		8	EG0508C	EG1008C	BDG08I	BDGA08I
≤ 521	≤ 1043	≤ 886	≤ 1477	≤ 1007	≤ 2215		10	EG0510C	EG1010C	BDG10I	BDGA10I
≤ 626	≤ 1251	≤ 1063	≤ 1772	≤ 1208	≤ 2658		12	EG0512C	EG1012C	-	-
≤ 782	≤ 1564	≤ 1329	≤ 2215	≤ 1510	≤ 3323		15	-	-	BDG15I	BDGA15I
≤ 834	≤ 1668	≤ 1418	≤ 2363	≤ 1611	≤ 3545		16	-	-		
≤ 1043	≤ 2085	≤ 1772	≤ 2954	≤ 2014	≤ 4431		20	DG20E	DGA20E		
≤ 1564	≤ 3128	≤ 2658	≤ 4431	≤ 3021	≤ 6646		30	DG30E	DGA30E		
≤ 2085	≤ 4170	≤ 3545	≤ 5908	≤ 4028	≤ 8862		40	DG40E	DGA40E		

Otras utilizaciones consultar nuestro departamento de estudios.

Separadores de grasas



# Separadores de grasas y/o de féculas: ¿Qué talla escoger?

## 2.4 - Tabla de selección de separadores de grasas y féculas

Restaurante <sup>(1)</sup>			Hospital	Establecimiento de cocina profesional	Aplicación industrial específica	TN	Separador de grasas y de féculas con decantador			
Número de comidas							Nº de comidas / día		Polietileno	
1 servicio	2 servicios	Hotel restaurante				Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado	Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado	
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101	Consultarnos	1	YG2000E	YG2500E	BDG011 + OSF010	BDGA011 + OSF010
≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 222	≤ 151		1,5	-	-	BDG021 + OSF010	BDGA021 + OSF010
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201		2	YG2002E	YG2502E	BDG031 + OSF010	BDGA031 + OSF010
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302		3	YG2003E	YG2503E	BDG041 + OSF010	BDGA041 + OSF010
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503		5	YG2005E	YG2505E	BDG061 + OSF010	BDGA061 + OSF010
≤ 313	≤ 626	≤ 532	≤ 886	≤ 604		6	EG2006C	EG2506C		
≤ 365	≤ 730	≤ 620	≤ 1034	≤ 705		7	EG2007C	EG2507C	BDG081 + OSF010	BDGA081 + OSF010
≤ 417	≤ 834	≤ 709	≤ 1182	≤ 806		8	EG2008C	EG2508C	BDG101 + OSF010	BDGA101 + OSF010
≤ 521	≤ 1043	≤ 886	≤ 1477	≤ 1007		10	EG2010C	EG2510C	BDG151 + OSF010	BDGA151 + OSF010
≤ 782	≤ 1564	≤ 1329	≤ 2215	≤ 1510		15	GF15E	GFA15E		

(1) Para un **restaurante**, hay 2 posibilidades: 1 o 2 servicios al día.

## 3 - Tabla de selección de separadores de féculas

La selección del separador de féculas es función del número de comidas servidas o de la cantidad de patatas procesadas por la peladora por día.

Número de comidas al día	Masa de patatas por día	Talla	Separador de féculas	
			Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado
≤ 400	80 kg	1	YG3000E	YG3500E
≤ 1000	200 kg	2	YG3002E	YG3502E
≤ 2500	500 kg	3	YG3003E	YG3503E
≤ 3000	600 kg	4	YG3004E	YG3504E
≤ 6000	1200 kg	5	EG3005C	EG3505C
≤ 7500	1500 kg	6	EG3006C	EG3506C



# Separadores de grasas con decantador



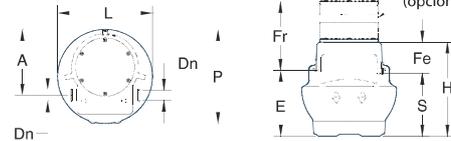
- **Cuba** en polietileno reciclable construida por rotomoldeo.
- **Dispositivos** de entrada y de salida en PVC o junta de nitrilo,
- **Decantador** para recuperar las materias

- pesadas
- **Tapa** en polietileno para paso de peatones bloqueada por tornillería en acero inoxidable.

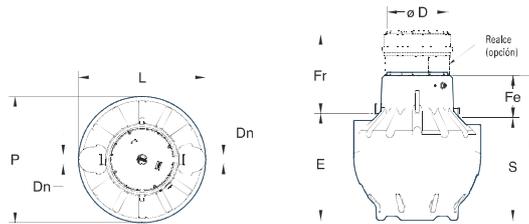
### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

También disponible modelo reforzado



Ref. gama YG05	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Peso	Volumen útil		ø D	Realce en opción			
											Decantador	Separador		Ref.	Fr (Ht. fijo)	Ref.	Fr (Ht. fijo)
YG0500E	1	1000	1000	1000	698	668	332	110	700	27	100	240	620	PLA13555G*	502	PLA13556G*	702



Ref. gama YG05	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen útil		ø D	Realce en opción			
										Decantador	Separador		Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)	Ref.	Fr (fijo) ou (mini / maxi)
YG0501E	1,5	1200	1200	1230	880	830	400	110	37	150	510	620		550		750
YG0502E	2	1200	1200	1230	930	880	350	110	37	200	490	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG0503E	3	1200	1200	1540	1240	1190	350	110	52	300	730	620		500		700
YG0504E	4	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	69	400	1100	770		675/875		855/1025
YG0505E	5	1500	1500	1700	1475	1425	275	160	72	500	1200	770	ETR47EF	475/675	ETR65EF	655/825
YG0506E	6	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	95	600	1440	770		510/710		690/860

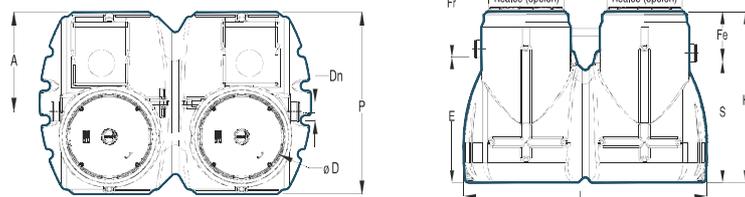
\* realce fijo (no regulable)

También disponible modelo reforzado

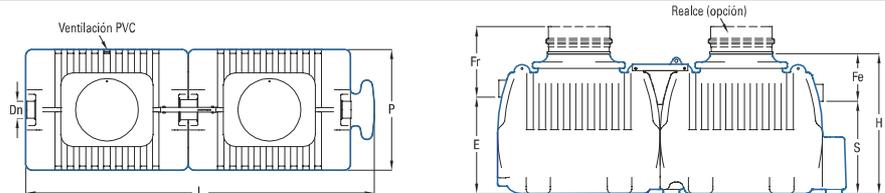
Separadores de grasas

Sphère

Ellipse



Ref. gama EG05	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	A	Volumen útil		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
										Decantador	Separador		Ht: 490	Fr mini / maxi	Ht: 650	Fr mini / maxi
EG0508C	8	2400	1624	1700	1250	1210	490	160	887	800	2460	232		700/940		700/1100
EG0510C	10	2400	1624	2072	1622	1582	490	160	887	1000	3090	254	ETR47EF	700/940	ETR65EF	700/1100
EG0512C	12	2450	1700	2072	1532	1492	580	200	457	1200	2890	264		790/1030		790/1190



Ref. gama DGE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
									Decantador	Separador		Ht: 250 a 450mm	Fr mini / maxi	Ht: 430 a 600mm	Fr mini / maxi
DG20E	20	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	2000	4800	318	ETR47EF	840 / 1040	ETR65EF	1020 / 1190

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, el volumen en litros.



# Separadores de grasas con decantador



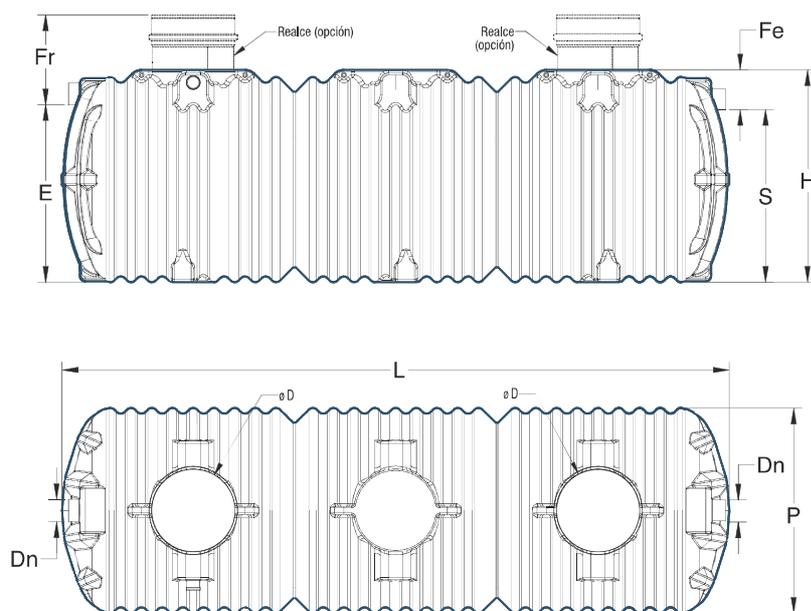
Tamaño nominal  
30 o 40

- **Cuba** en polietileno rotomoldeado reciclable con anillas de elevación.
- **Funcionamiento:** atrapa los lodos y las grasas contenidas en las aguas de cocinas y evita así, la colmatación de las redes.
- **Decantador** para recuperar las materias pesadas.
- **Dispositivo de entrada y de salida** en PVC con juntas de nitrilo.
- **Tapas** en polietileno para paso de peatones con cierre 1/4 de vuelta y tornillo de seguridad.

## OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

DGE



Ref. gama DGE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil		Peso	Realces en opción (x 2 unidades)			
									Decantador	Separador		Ht 250 a 450mm	Fr mini / maxi	Ht 430 a 600mm	Fr mini / maxi
DG30E	30	4364	1943	2010	1640	1570	440	250	3000	7200	476	ETR47EF	620 / 820	ETR65EF	800 / 970
DG40E	40	6265							4000	10040	665				

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, el volumen en litros.



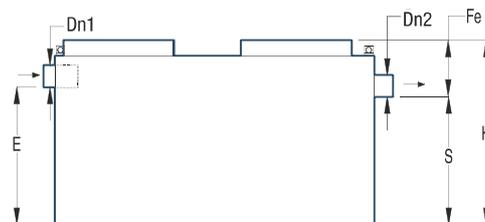
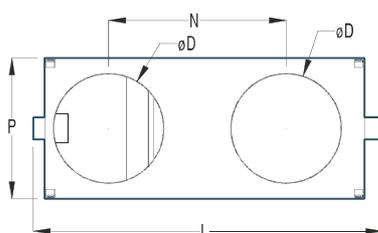
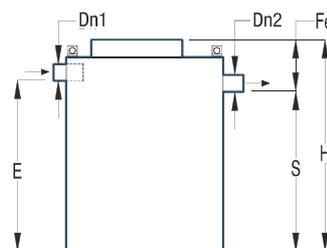
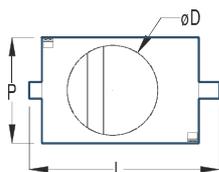
# Separadores de grasas con decantador



- **Cuba** fabricación inox 304L.
- **Funcionamiento:** permite atrapar las grasas y los lodos contenidos en las aguas residuales de restaurantes, de cocinas colectivas o de industrias agroalimentarias.
- **Decantador** para recuperar las materias pesadas.
- **1 o 2 aberturas según modelo**, para instalación bajo tapa de fundición de diámetro 600 u 800 mm.

### OPCIONES

- **Tapa inox 304L** ver p. 85
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83



Ref. gama BDG	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1 entrada	Dn2 Salida	Volumen útil		Peso	øD	Num de aberturas
										Decantador	Separador			
BDG01I	01	1210	680	850	590	520	330	100	100	100	240	110	580	1
BDG02I	02	1210	680	1360	1100	1030	330	100	100	200	480	161	580	
BDG03I	03	1690	680	1360	1100	1030	330	100	100	300	720	202	580	
BDG04I	04	1690	750	1570	1310	1240	330	100	100	400	960	315	580	2
BDG06I	06	2190	1000	1450	1120	1050	400	150	150	600	1440	420	780	
BDG08I	08	2190	1000	1810	1480	1410	400	150	150	800	1920	510	780	
BDG10I	10	2190	1200	1910	1530	1460	450	200	200	1000	2400	605	780	
BDG15I	15	2360	1480	2110	1730	1660	450	200	200	1500	3600	780	780	

Las dimensiones son en milímetros, los pesos en Kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas con decantador y columna de vaciado



- **Cuba** en polietileno reciclable realizado por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en PVC con juntas de nitrilo.
- **Decantador** para recuperar las materias pesadas.
- **Columna(s)** de vaciado DN80

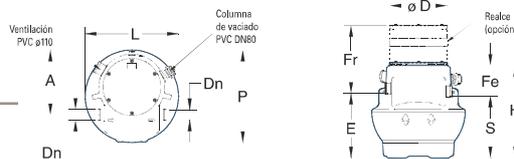
con conexión rápida.

- **Tapa** en polietileno para paso de peatonales bloqueada por tornillería en acero inoxidable sobre junta de estanqueidad.
- **Ventilación** PVC DN110.



### OPCIONES

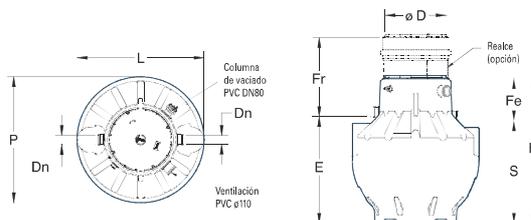
- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83



También disponible modelo reforzado

Ref. gama YG10	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Peso	Volumen útil		Ø D	Realce en opción			
											Decantador	Separador		Ref.	Fr (Ht. fijo)	Ref.	Fr (Ht. fijo)
YG1000E	1	1000	1000	1000	698	668	332	110	700	33	100	240	620	PLA13555G*	502	PLA13556G*	702

## Sphère

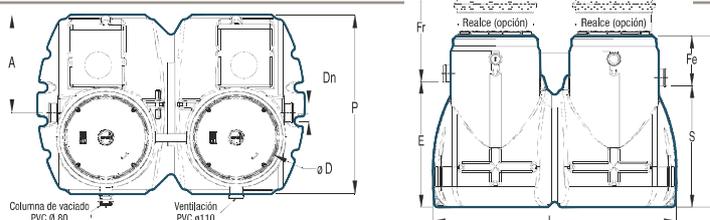


\*Realce fijo (no regulable)

También disponible modelo reforzado

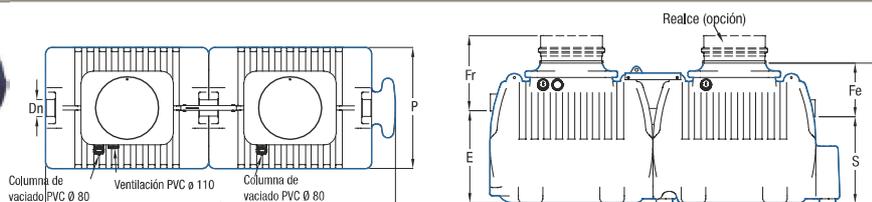
Ref. gama YG10	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen útil		Ø D	Realce en opción			
										Decantador	Separador		Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)
YG1001E	1,5	1200	1200	1230	880	830	400	110	43	150	510	620	PLA13555G*	550	PLA13556G*	750
YG1002E	2	1200	1200	1230	930	880	350	110	53	200	490	620		500		700
YG1003E	3	1200	1200	1540	1240	1190	350	110	59	300	730	620		500		700
YG1004E	4	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	76	400	1100	770	ETR47EF	675/875	ETR65EF	855/1025
YG1005E	5	1500	1500	1700	1475	1425	275	160	79	500	1200	770		475/675		655/825
YG1006E	6	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	102	600	1440	770		510/710		690/860

## Ellipse



Ref. gama EG10	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	A	Volumen útil		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
										Decantador	Separador		Ht. 490	Fr mini /maxi	Ht. 650	Fr mini /maxi
EG1008C	8	2400	1624	1700	1250	1210	490	160	887	800	2460	237	ETR47EF	700/940	ETR65EF	700/1100
EG1010C	10	2400	1624	2072	1622	1582	490	160	887	1000	3090	259		700/940		700/1100
EG1012C	12	2450	1700	2072	1532	1492	580	200	457	1200	2890	269		790/1030		790/1190

## Aronde



Ref. gama DGAE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
									Decantador	Separador		Ht. 250 a 450mm	Fr mini /maxi	Ht. 430 a 600mm	Fr mini /maxi
DGA20E	20	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	2000	4800	318	ETR47EF	840/1040	ETR65EF	1020/1190

Las dimensiones son en milímetros, los pesos en Kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas Con decantador y columna de vaciado



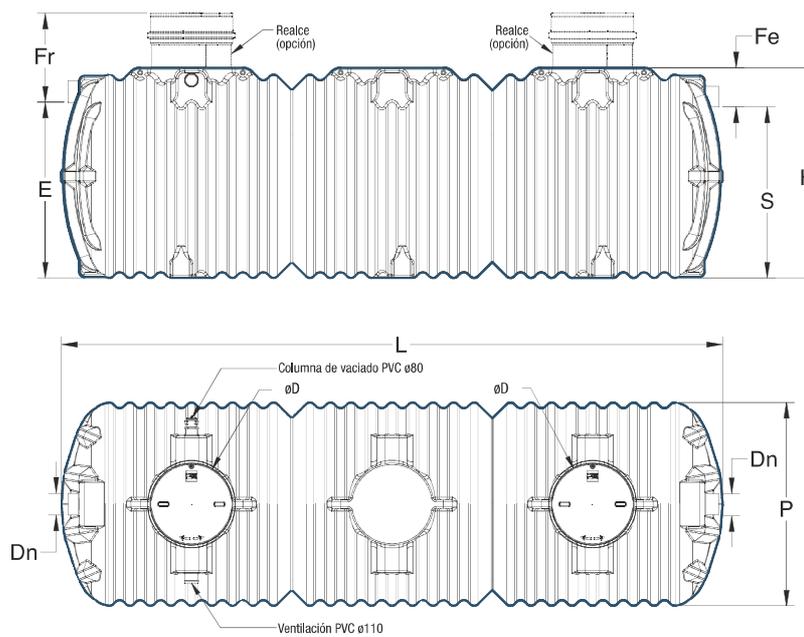
- **Cuba** en polietileno rotomoldeado reciclable con anillos de elevación y de anclaje.
- **Funcionamiento:** atrapa los lodos y las grasas contenidas en las aguas de cocina y así evita el atasco de la red.
- **Decantador** para recuperar las materias gruesas.
- **Dispositivo de entrada de grasas y de salida** en PVC con juntas de nitrilo.
- **2 tapas** en polietileno para paso de peatones con cierre 1/4 de vuelta y tornillo de seguridad.
- **Columna** de vaciado PVC DN80 con conexión.
- **Ventilación** PVC DN110.

### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83



DGAE



Ref. gama DGAE	Tamaño nominal	øD	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil		Peso	Realce en opción					
										Decantador	Separador		Ht. 250 a 450mm	Fr mini Maxi	Ht. 430 a 600mm	Fr mini Maxi		
DGA30E	30	780	4364	1943	2010	1640	1570	440	250	3000	7200	482	ETR47EF	620	820	ETR65EF	800	970
DGA40E	40		6265							4000	10040							

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas Con decantador y columna de vaciado

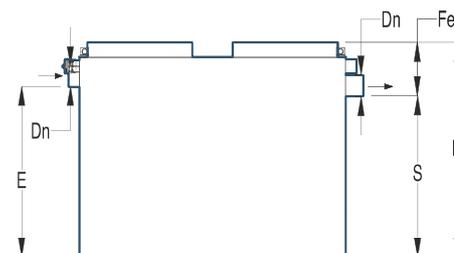
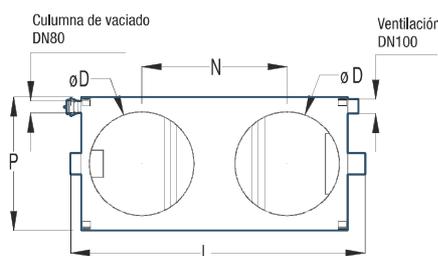
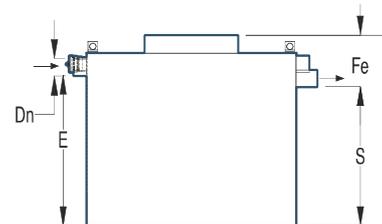
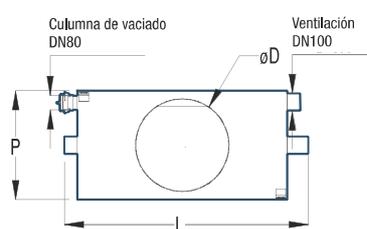
- **Cuba** fabricación inox 304L.
- **Funcionamiento:** permite atrapar las grasas y los lodos contenidos en las aguas residuales de restaurantes, cocinas colectivas o de industrias agroalimentarias.
- **Decantador** para recuperar los sólidos.
- **1 o 2 aperturas según modelo**, para instalación enterrada diámetro 600 u 800 mm.
- **Columna(s)** de vaciado inox  $\varnothing 80$  con conexión.
- **Ventilación** inox DN100.



### OPCIONES

- **Tapa inox** ver p. 85
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

BDGA



Ref. gama BDGA	Tamaño nominal	$\varnothing D$	L	P	H	E	S	N	Fe	Dn entrada/Salida	Volumen útil		Peso	Num de aperturas
											Decantador	Separador		
BDGA01I	01	580	1260	640	890	640	570	-	320	100	100	240	107	1
BDGA02I	02	580	1510	680	1190	940	870	-	320	100	200	480	160	
BDGA03I	03	580	1310	880	1510	1260	1190	-	320	100	300	720	193	
BDGA04I	04	580	1690	1000	1410	1160	1090	780	320	100	400	960	316	2
BDGA06I	06	780	2190	1000	1610	1280	1210	1080	400	150	600	1440	432	
BDGA08I	08	780	2190	1000	1960	1630	1560	1080	400	150	800	1920	503	
BDGA10I	10	780	2960	1250	1610	1230	1160	1550	450	200	1000	2400	640	
BDGA15I	15	780	2590	1600	2070	1680	1620	1180	450	200	1500	3600	791	

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.

Separadores de grasas



# Separadores de grasas Sin decantador

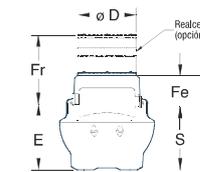
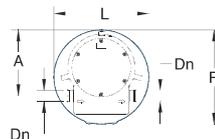


- **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en PVC o juntas de nitrilo.
- **Tapa** en polietileno para paso de peatones fijado por tornillería en inox.

### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p 83

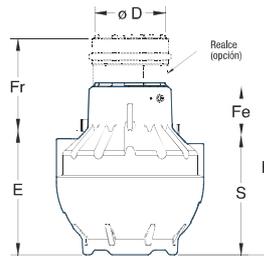
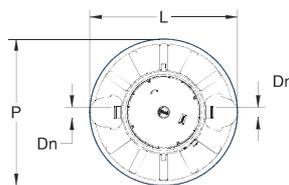
También disponible modelo reforzado



Ref. gama YG15	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Peso	Volumen útil		Realce en opción			
											Separador	ø D	Ref.	Fr (Ht. fijo)	Ref.	Fr (Ht. fijo)
YG15D1E	1	1000	1000	1000	698	668	332	110	700	27	340	620	PLA13555G*	502	PLA13556G*	702

\*Realce fijo (no regulable)

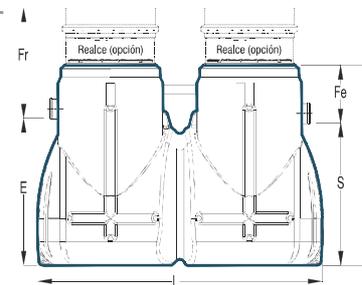
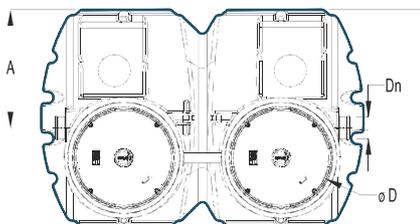
## Sphère



También disponible modelo reforzado

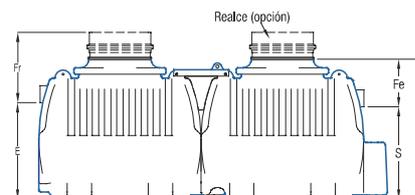
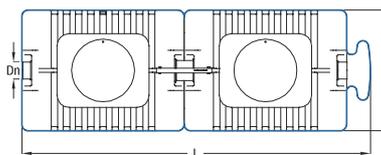
Ref. gama YG15	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen útil		Realce en opción			
										Separador	ø D	Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)
YG1503E	3	1200	1200	1230	930	880	350	110	37	720	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG1504E	4	1200	1200	1540	1240	1190	350	110	52	1030	620		500		700
YG1506E	6	1500	1500	1700	1275	1225	475	160	71	1500	770	ETR47EF	675/875	ETR65EF	855/1025
YG1508E	8	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	95	2040	770		510/710		690/860

## Ellipse



Ref. gama EG15	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	A	Volumen útil		Realce en opción (x 2 unidades)			
										Separador	Peso	Ht. 490	Fr mini /maxi	Ht. 650	Fr mini /maxi
EG1512C	12	2400	1624	1700	1160	1120	580	200	457	3360	224	ETR47EF	790/1030	ETR65EF	790/1190
EG1516C	16	2450	1700	2072	1532	1492	580	200	457	4060	243				

## Aronde



Ref. gama GE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil		Realce en opción (x 2 unidades)			
									Separador	Peso	Ht. 250 a 450mm	Fr mini /maxi	Ht. 430 a 600mm	Fr mini /maxi
G14E	14	2292	1500	1730	1140	1070	660	160	3400	166	ETR47EF	840/1080	ETR65EF	1020/1190
G28E	28	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	6800	318				

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas Sin decantador



Tamaño nominal

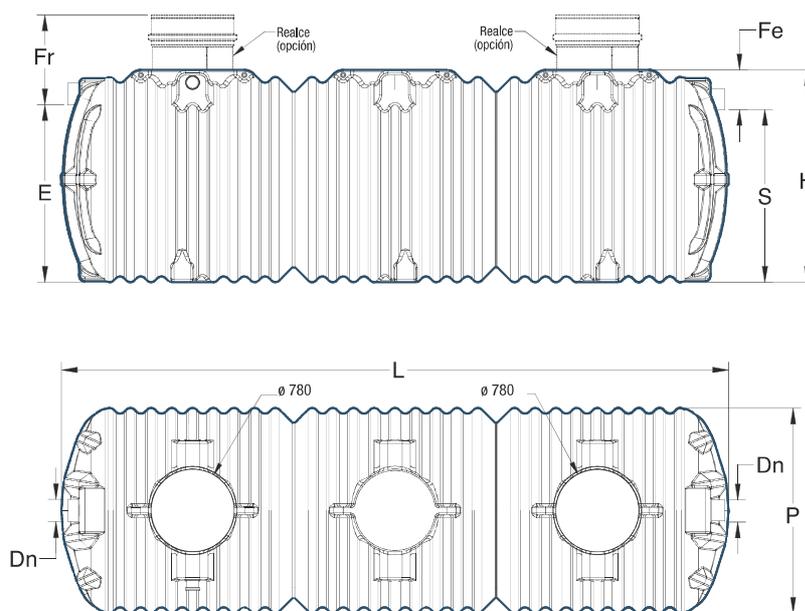
40

- **Cuba** en polietileno rotomoldeado reciclable con anillas de elevación.
- **Funcionamiento:** atrapa los lodos y las grasas contenidas en las aguas de cocina y así evita la obstrucción de la red.
- **Dispositivo de entrada de grasas y de salida** en PVC con juntas de nitrilo.
- **2 tapas** en polietileno para paso de peatones con cierre 1/4 de vuelta y tornillo de seguridad.
- **Ventilación** en PVC DN110.

## OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

GE TN 40



Ref. gama GE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen útil	Peso	Realces en opción [x 2 unidades]			
									Separador		Ht: 250 a 450mm	Fr mini / maxi	Ht: 430 a 600mm	Fr mini / maxi
G40E	40	4364	1943	2010	1640	1570	440	200	10200	482	ETR47EF	620/820	ETR65EF	800/970

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas y féculas con decantador

- **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada de grasas (DN1) y de salida en PVC con juntas de nitrilo.
- **Manguito PVC** para la entrada de féculas (DN2).
- **Boquilla de pulverización** 15/21 en latón para la eliminación de las espumas.
- **Tapa en polietileno** sobre junta de estanqueidad para paso de peatones.
- Bloqueado por **tornillería inox.**
- **Ventilación** Ø 110 en PVC.

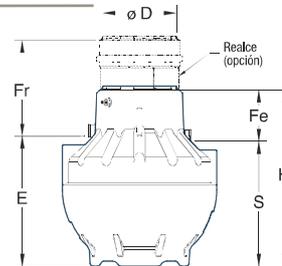
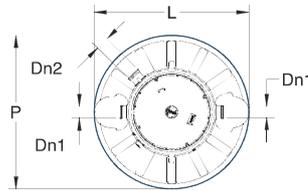
### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

\*Realce fijo (no regulable)

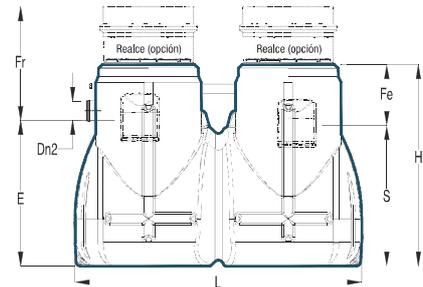
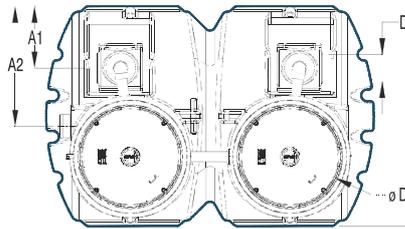
También disponible modelo reforzado

## Sphère



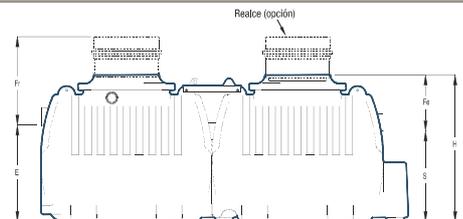
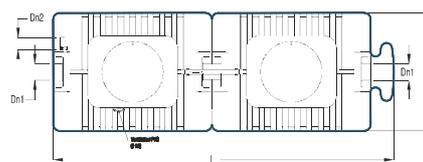
Ref. gama YG20	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	Peso	Volumen útil			Realce en opción			
											Decantador	Separador	ø D	Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)
YG2000E	1	1200	1200	1230	930	880	350	110	110	37	100	560	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG2002E	2	1200	1200	1540	1240	1190	350	110	110	53	200	830	620		500		700
YG2003E	3	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	110	70	300	1200	770	ETR47EF	675/875	ETR65EF	855/1025
YG2005E	5	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	110	95	500	1540	770		510/710		690/860

## Ellipse



Ref. gama EG20	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	A1	A2	Volumen útil			Peso	ø D	Realce en opción (x 2 unidades)			
												Decantador	Separador				Ht 490	Fr mini / maxi	Ht 650	Fr mini / maxi
EG2006C	6	2400	1624	1700	1230	1190	510	160	160	457	887	600	2660	225	770	ETR47EF	720/960	ETR65EF	720/1120	
EG2007C	7	2450	1700									700	2600	235						
EG2008C	8	2400	1624	800	3290	244														
EG2010C	10	2450	1700	1000	3120	254														

## Aronde



Ref. gama GFE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	ø D	Volumen útil			Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
											Decantador	Separador			Ht 250 a 450mm	Fr mini / maxi	Ht 430 a 600mm	Fr mini / maxi
GF15E	15	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	160	770	1500	5300	319	ETR47EF	840/1040	ETR65EF	1020/1190	

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de grasas y féculas con decantador y columna de vaciado

- **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada de grasas (DN1) y de salida en PVC con juntas de nitrilo.
- **Manguito PVC** para la entrada de féculas (DN2).
- **Boquilla de pulverización** 15/21 en latón para la eliminación de las espumas
- **Tapa en polietileno** sobre junta de estanqueidad para paso de peatones. Bloqueo por tornillería en inox.
- **Columna(s)** de vaciado  $\varnothing 80$  con conexión.
- **Ventilación**  $\varnothing 110$  en PVC.

### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83

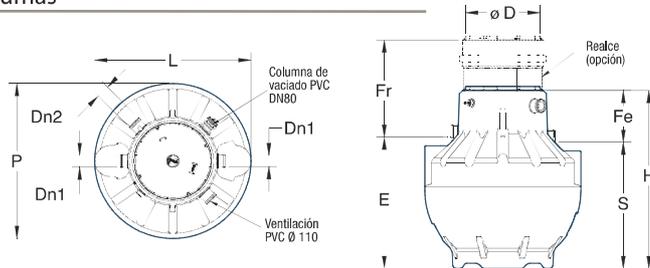


Detalle de la columna de vaciado

También disponible modelo reforzado

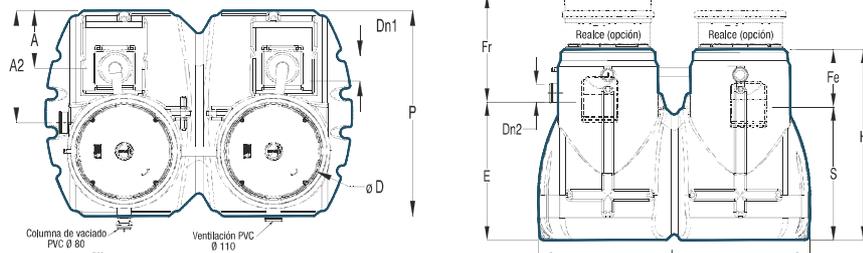
\*Realce fijo (no regulable)

Sphère



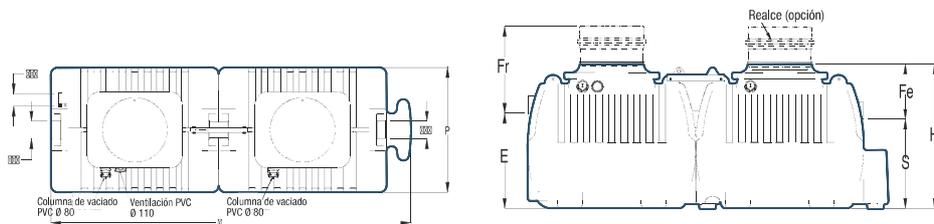
Ref. gama YG25	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	Peso	Volumen útil		Ø D	Realce en opción			
											Decantador	Separador		Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)
YG2500E	1	1200	1200	1230	930	880	350	110	110	44	100	560	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG2502E	2	1200	1200	1540	1240	1190	350	110	110	60	200	830	620		500		700
YG2503E	3	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	110	77	300	1200	770	ETR47EF	675/875	ETR66EF	855/1025
YG2505E	5	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	110	103	500	1540	770		510/710		690/860

Ellipse



Ref. gama EG25	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	A1	A2	Volumen útil		Peso	Ø D	Realce en opción (x 2 unidades)			
												Decantador	Separador			Ht 490	Fr mini / maxi	Ht 650	Fr mini / maxi
EG2506C	6	2400	1624	1700	1230	1190	510	160	160	457	887	600	2660	239	770	ETR47EF	720/960	ETR66EF	720/1120
EG2507C	7	2450	1700									700	2600	249					
EG2508C	8	2400	1624	2072	1602	1562	800	3290	261										
EG2510C	10	2450	1700				1000	3120	271										

Aronde



Ref. gama GFAE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	Ø D	Volumen útil		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
											Decantador	Separador		Ht 250 a 450mm	Fr mini / maxi	Ht 430 a 600mm	Fr mini / maxi
GFA15E	15	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	160	770	1500	5300	319	ETR47EF	840/1040	ETR66EF	1020/1190

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de féculas sin columna de vaciado

- **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeado.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en PVC con juntas de nitrilo.
- **Boquilla de pulverización** 15/21 en latón para la eliminación de las espumas.

- **Tapa(s)** en polietileno sobre junta de estanqueidad para paso de peatones. Bloqueado por tornillería inox.
- **Ventilación** PVC DN110.

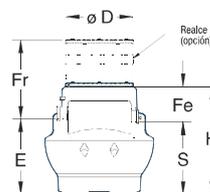
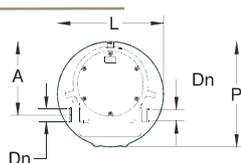
### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83
- **Electroválvula** ver p. 85

Detalle de la boquilla rociadora interna del separador

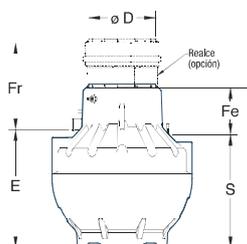
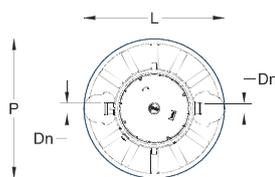


También disponible modelo reforzado



Ref. gama YG30	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Peso	Volumen Separador	ø D	Realce en opción			
													Ref.	Fr (Ht. fijo)	Ref.	Fr (Ht. fijo)
YG3000E	1	1000	1000	1000	699	668	332	110	700	27	340	620	PLA13555G*	501	PLA13556G*	701

## Sphère

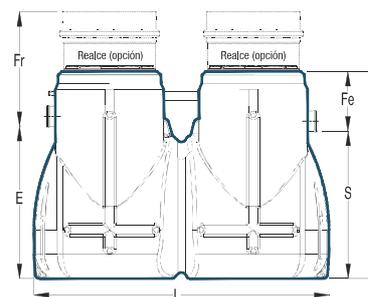
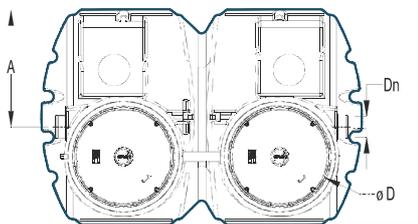


\*realce fijo (no regulable)

También disponible modelo reforzado

Ref. gama YG30	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen Separador	ø D	Realce en opción			
												Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini / maxi)
YG3002E	2	1200	1200	1230	930	880	350	110	37	660	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG3003E	3	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	69	1500	770	ETR47EF	675/875	ETR65EF	855/1025
YG3004E	4	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	93	2040	770	ETR47EF	510/710	ETR65EF	690/860

## Ellipse



Ref. gama EG30	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	A	Volumen Separador	ø D	Peso	Realce en opción			
													Ht.490	Fr mini / maxi	Ht.650	Fr mini / maxi
EG3005C	5	2400	1620	1700	1250	1210	490	160	887	3000	770	220	ETR47EF	700/940	ETR65EF	700/1100
EG3006C	6		1624							3260						
EG3008C	8		1700							3300						
EG3010C	10		1624							4090						

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



# Separadores de féculas con columna de vaciado

- **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeado.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en PVC con juntas de nitrilo.
- **Boquilla de pulverización** 15/21 en latón para la eliminación de las espumas.
- **Columna de vaciado** DN80 con conexión.
- **Tapa(s)** en polietileno sobre junta de estanqueidad para paso de peatones bloqueado por tornillería inox.
- **Ventilación** PVC DN110.

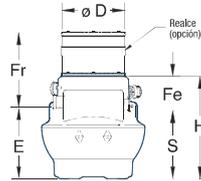
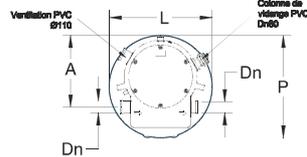
### OPCIONES

- **Realce de tapa** ver p. 82
- **Alarma de grasas óptica y acústica** ver p. 83
- **Electroválvula** ver p. 85

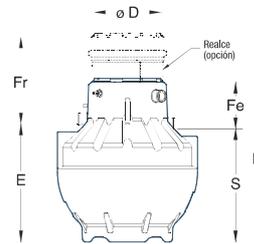
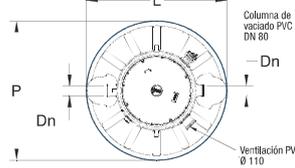
Detalle de la boquilla rociadora interna del separador



También disponible modelo reforzado



Ref. gama YG35	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	A	Peso	Volumen		Realce en opción			
											Separador	ø D	Ref.	Fr (Ht. fijo)	Ref.	Fr (Ht. fijo)
YG3500E	1	1000	1000	1000	699	668	332	110	33	33	340	620	PLA13555G*	501	PLA13556G*	701



\*realce fijo (no regulable)

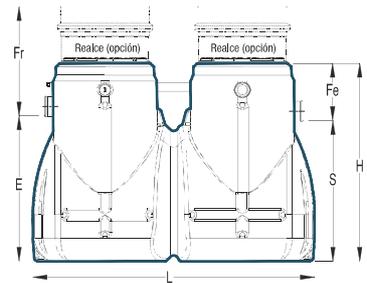
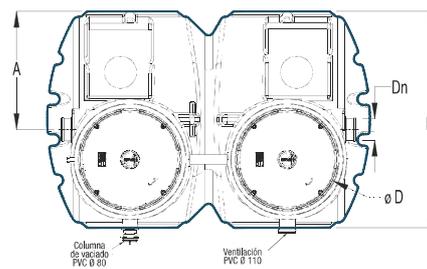
También disponible modelo reforzado

Ref. gama YG35	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen		Realce en opción			
										Separador	ø D	Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)	Ref.	Fr (fijo) o (mini /maxi)
YG3502E	2	1200	1200	1230	930	880	350	110	43	660	620	PLA13555G*	500	PLA13556G*	700
YG3503E	3	1500	1500	1700	1275	1225	475	110	76	1500	770	ETR47EF	675/875	ETR65EF	855/1025
YG3504E	4	1500	1500	1965	1705	1655	310	160	101	2040	770	ETR47EF	510/710	ETR65EF	690/860

TechneauSphère

Separadores de grasas

Ellipse



Ref. gama EG35	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	A	Volumen		Peso	Realce en opción (x 2 unidades)			
										Separador			Ht: 700	Fr mini / maxi	Ht: 1000	Fr mini / maxi
EG3505C	5	2400	1620	1700	1250	1210	490	160	887	3000	220	ETR47EF	700/940	ETR65EF	700/1100	
EG3506C	6		1624							3260						
EG3508C	8	2450	1700	3300	230											
EG3510C	10	2400	1624	2072	1622	1582	4090	239								

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



## Separador de grasas con decantador (HG05E) CE

### Descripción:

- El separador de grasas modelo HG05\_E/HG10\_E retiene las grasas y los sólidos presentes en las aguas residuales procedentes de industrias agroalimentarias y/o de cocinas.
- Este equipo cumple con la norma EN 1825-1.

### Ventajas:

- El separador de grasas modelo HG05\_E/HG10\_E está especialmente diseñado y fabricado para ser instalado **en superficie**.
- Su **anchura total inferior a 800 mm** permite su **paso a través del marco de una puerta**, permitiendo su instalación en un sótano existente.

### Características técnicas:

El separador de grasas modelo HG05\_E/HG10\_E se compone de:

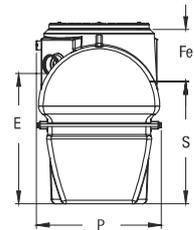
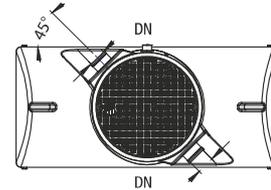
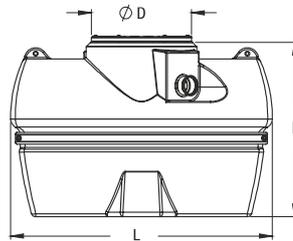
- Cuba monobloque en polietileno fabricada por rotomoldeo,
- Tapa en polietileno bloqueada por tornillería de acero inoxidable y junta de estanqueidad,
- Dispositivos de entrada y de salida en PVC DN 110,
- Pasa-cable DN 50 que permite la instalación de una alarma tipo AG.
- Ventilación en PVC DN 110 (para el modelo HG10-E)

### OPCIONES

- **Alarma de grasas – AG** ver p. 83
- **Transmisor autónomo sin tarjeta – TEL010** ver p. 83

**Instalación en superficie  
Ancho hueco puerta**

HG05E

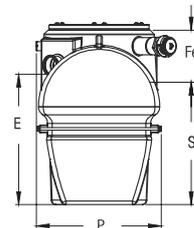
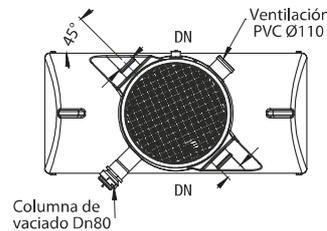
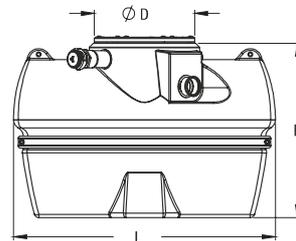


Ref. gama HG05E	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen útil total	ø D
HG0502E	2	773	1620	1089	814	764	325	110	64	680	620
HG0504E	4	773	1628	1770	1495	1445	325	110	116	1600	620



## Separador de grasas con decantador y columna de vaciado (HG10E) CE

HG10E



Ref. gama HG10E	Tamaño nominal	P	L	H	E	S	Fe	Dn	Peso	Volumen útil total	ø D
HG1002E	2	773	1620	1089	814	764	325	110	71	680	620
HG1004E	4	773	1620	1770	1495	1445	325	110	123	1600	620

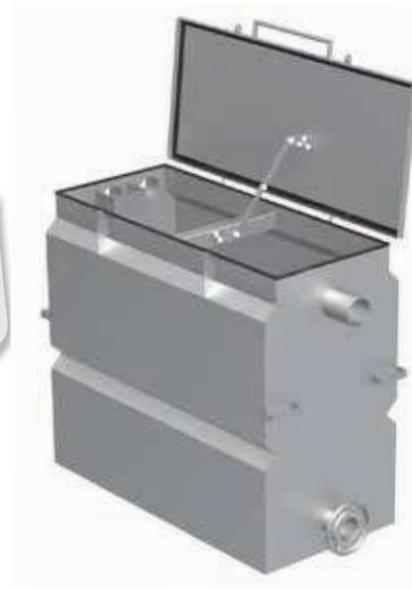


# Separadores de grasas Especial instalación en aéreo

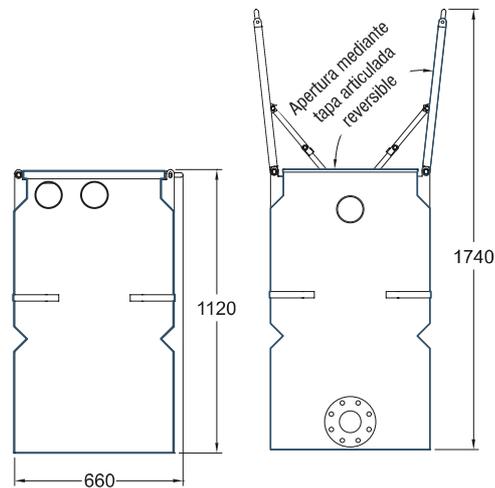
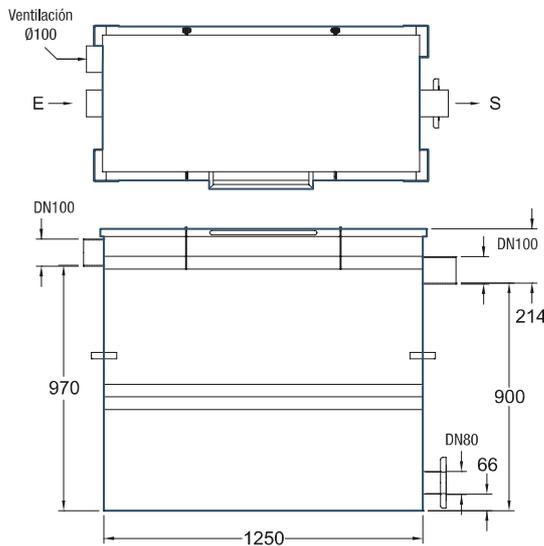


- Aparato **todo inox**: incorrosible.
- **Brida de rotación en la base DN080** para conexión a la columna de vaciado (no incluida).
- **Ancho total** 660 mm para facilitar el paso.
- **Amplia apertura de tapa a 90°** para un fácil mantenimiento del aparato.
- **Guía de mantenimiento** en posición abierta para mayor seguridad.
- **Tapa reversible.**
- **Ventilación** inox DN100.

Instalación en aéreo sobre suelo de bares, restaurantes, cocinas colectivas



EDGS I TN 2 I/s



## Techneau le asesora

Ideal para la rehabilitación ya que las dimensiones del aparato permiten el paso por las aperturas de las puertas.

Bar	Restaurante	
	1 servicio / día	2 servicios/ día
≤ 450	≤ 110	≤ 220

Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



## Mini separadores de grasas

### Conexión bajo fregadero

• **Cuba** en polietileno reciclable realizada por rotomoldeado.

• **Manguito de entrada y de salida** en PVC con junta de nitrilo.

• **Tapa** en polietileno cerrada por 6 tornillos sobre junta tórica con completa estanqueidad.

#### OPCIONES

• **Válvula de vaciado** ver p. 85

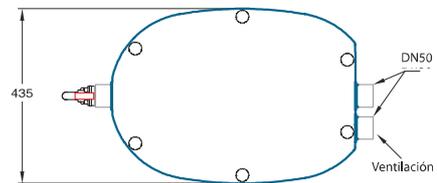
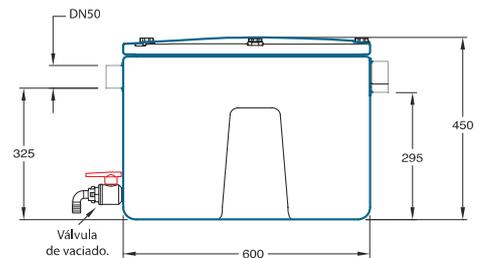
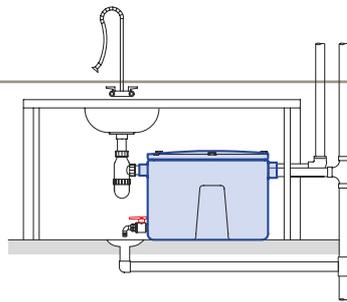
• Volumen útil = **55 litros**

• Caudal máx. admisible = **0,15 l/s**

• Peso = **10 Kg**

Especial fregadero restaurante

GM1E



Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.



## Mini separadores de grasas

### Conexión bajo fregadero

• **Cuba** en acero inoxidable 304 L.

• **2 manguitos** de conexión Entrada y Salida con junta de nitrilo

• **Válvula de vaciado** 1" y tapón roscado.

• **Tapa** ligera equipada con 4 ganchos de fijación.

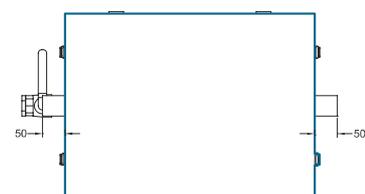
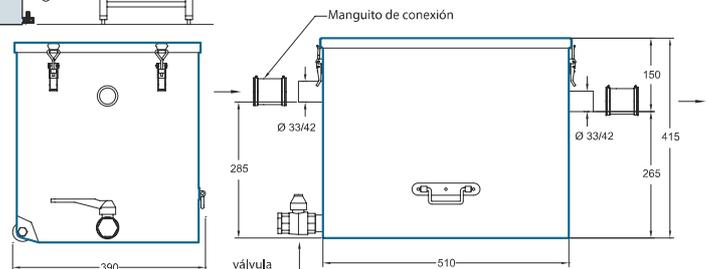
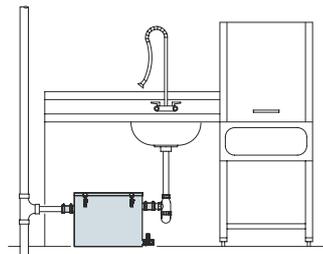
• **Ruedas** para la manipulación.

• Volumen útil = **55 litros**

• Caudal máx. admisible = **0,15 l/s**

• Peso = **21 Kg**

Mini GR



Las dimensiones son en milímetros, el peso en kilogramos, los volúmenes en litros.